

# Menù 1

## La tradizione della terra

### -entrées-

Assiette di crudo di Langhirano, salamino cacciatorino, cotto alla brace, bufala, olive schiacciatele, pomodorini secchi, focaccina al rosmarino e gnocco fritto.

Piccole battute di Fassona al coltello ai sapori mediterranei.

Bruschettine di pane 5 cereali, concassé di pomodoro datterino e basilico fresco.

Carpaccino di manzo scottato con crescenza fondente, funghi e scaglie di grana.

Cubi di parmigiana ed emulsione di pomodoro

### -primo-

Risottino ai pistilli di zafferano, quadrotti di osso buco e gremolada.

(possibilità di primo alternativo per i vegetariani)

### -dessert-

Tiramisù del Jazz

52 cad

Con la nostra selezione di vino (1 bottiglia di vino ogni 3 persone)

**Vino rosso:** Toscana "Col di Sasso" BANFI.

**Vino bianco:** Puglia Falanghina "Castelli di Severino"

Acqua (una bottiglia ogni 3 persone), caffè, servizio e coperto incluso.

# Menù 3

## Solo mare: italiano & giapponese!

### -entrées-

Uramaki misti salmone fiamma & dragon shrimp roll.

Tris di carpaccio scottato tonno, salmone, branzino, capperi, jalapeños, cipolla di tropea e pomodorini.

Tataki di salmone con vinaigrette allo yuzu e tartufo.

Crostini 5 cereali con salmone marinato all'aneto, robiolina, semi di lino e pepe rosa.

Ostriche "Amélie" con crema di avocado, limone, caviale del mare e pepe nero.

Polpo tiepido, pomodorini datterini, olive taggiasche e basilico fresco.

### -secondo (impiattato)-

Filetto di salmone caramellato al miele e soia con verdure sauté allo zenzero e riso basmati.

### -dessert-

Cheesecake ai frutti di bosco

65 cad

Con la nostra selezione di vino (1 bottiglia di vino ogni 3 persone)

**Vino rosso:** Toscana "Col di Sasso" BANFI.

**Vino bianco:** Puglia Falanghina "Castelli di Severino"

**Bollicine:** Cuvée "Astoria" Lounge.

Acqua (una bottiglia ogni 3 persone), caffè, servizio e coperto incluso.

# Menu 2

## Il mix Jazz café

### -entrées-

Uramaki misti salmone fiamma & dragon shrimp roll.

Assiette di crudo di Langhirano, salamino cacciatorino, cotto alla brace, bufala, olive schiacciate, pomodorini secchi, focaccina al rosmarino e gnocco fritto.

Tris di carpaccio scottato tonno, salmone, branzino, salsa ponzu e jalapeños.

Piccole battute di Fassona al coltello ai sapori mediterranei.

Bruschettine di pane 5 cereali, concassé di pomodoro datterino e basilico fresco.

### -secondi (da condividere)-

Entrecôte alla brace con bacon croccante, patate sauté e rosmarino.

La storica cotoletta del Jazz con insalatina e pomodori.

### -dessert-

Dolci misti della nostra selezione (cannoncini, tiramisù e cheesecake)

55 cad

Con la nostra selezione di vino (1 bottiglia di vino ogni 3 persone)

**Vino rosso:** Toscana "Col di Sasso" BANFI.

**Vino bianco:** Puglia Falanghina "Castelli di Severino"

**Bollicine:** Cuvée "Astoria" Lounge.

**Acqua (una bottiglia ogni 3 persone), caffè, servizio e coperto incluso.**